

BRI BON

SESIONES DE VINIL VOL. 1



MENÚ DE BEBIDAS

En nuestra barra, brindamos experiencias únicas que le ofrezcan a nuestros clientes un producto exclusivo con ingredientes de la más alta calidad y las técnicas más novedosas a nivel mundial. Parte de nuestra filosofía es convertirnos en una barra “zero waste”, por ello desarrollamos nuestros cocteles de autor para que con el desperdicio de unos, podamos producir otros, es decir un Lado A y un Lado B.

Nuestro fin último es que todos los que lleguen a Bribón, prueben la mejor mixología de Hermosillo y tengan una experiencia inolvidable.

LADO A

MILENA 250ml (Frutal y cremoso) \$145

Ginebra Tanqueray, vodka mandarina, cordial de piña, espuma de guanábana y gomitas de piña.

ZAMORITA 200ml (Ligero Picor, robusto y ahumado) \$170

Bacanora Montaraz, licor de ciruela japonesa, cordial de mango y sal de chile morita. Ahumado en mezquite.

MATÍAS 250ml (Frutal, sedoso y fresco) \$160

Clarificado a base de leche de coco, vodka Smirnoff, licor de coco, mora azul, y chocolate en forma de lego.

JAIBOL DE HIGO 300ml (Espumoso y aromático) \$150

Vodka de Pera, Vermut blanco, cordial de hoja de higo, agua mineral e higos macerados en casis.

ROSA SALVAJE 180ml (Espumoso y floral) \$150

Ginebra Tanqueray Rangpur y soda de rosas, acompañado de chocolate blanco relleno de polvo de rosas.

GINGER BRAP! 180ml (Especiado y fresco) \$140

Whisky Johnnie Walker Blond, angostura, cordial de piña y jengibre. Acompañado de galleta tuile de jengibre.

UNA CABEZA LLENA DE SUEÑOS 150ml (Frutal) \$130

Ron, limoncello casero, óleo de plátano, cordial de fresa y maracuyá.

MARTINI DE NARANJITA 120ml (Seco, cítrico y robusto) \$160

Bacanora Montaraz, biter de naranja, ácido cítrico, jarabe de naranjita y naranjita macerada en licor de cerezas.

COCTELERÍA CLÁSICA

360° CLOVER CLUB 150ml (Fresco, Frutal y Seco) \$155

Ginebra Tanqueray, vermut extra seco, jarabe, fermento, espuma de frambuesa y polvo de Campari.

PENICILLINE DOS VECES (Amaderado, dulce & semi-especiado) \$175

Lado A: Whisky de malta, jengibre y miel de sauco a -2°. 60ml

Lado B: Whisky Johnnie Walker Blond, té negro, naranja y vainilla. 190ml

DESAYUNO AMERICANO 190ml (Robusto, Melasa) \$165

Whisky en fat-wash de mantequilla, aperol, biters, mermelada de naranja y soda de azahar. Acompañado de pancake de mantequilla.

PALOMA MULA 180ml (Fresco, cítrico y ahumado) \$150

Mezcla de agaves, rosólío de toronja, cerveza de jengibre casera, hierbabuena y conserva de toronja.

EL NEGRONI ROTO 100ml (Robusto, amargo y sedoso) \$190

Ginebra en fat-wash de aceite de coco, jerez fino, vermut rojo, Campari y biter de cacao, acompañado de chocolate salado.

MR. PINK-MOJITO 185ml (Ligero, fresco & herbal) \$160

Cóctel cristalino a base de ron, esencia de limón, cordial de hierbabuena y ácido cítrico. Carbonatado.

**Estos cocteles clásicos son una reinterpretación de los mismos hecha por nosotros, si quieres la versión original, puedes pedirla con tu mesero.*

LADO B

EL BRIBÓN 200ml (Cítrico, fresco y acidito) \$160

Mezcal Unión joven, Licor de naranja, jugo de naranja agria, piña y Miguelito negro. Acompañado con un crocante de piña o mango.

SOL Y LUNA 300ml (Umami) \$170

Mezcal Montelobos, Aperol, jugo de limón amarillo, pure de mango con chile morita y humo de romero.

AGAVE DEL SUR 220ml (Fresco y herbal) \$195

Mezcal pierde Almas, jerez Tío Pépe, biter del Profe Toronja N°3, albahaca, pepino y limón.

CÁNTARO STYLE 220ml (Robusto y amargo) \$145

Tequila Don Julio, rosólío de toronja, puré de tamarindo con piloncillo, soda de limón verde, popote de tamarindo y sal de jamaica.

DETRÁS DE LOS CERROS 200ml (Ahumado) \$180

Tequila Don Julio 70, cordial de jazmín, tepache y humo de campo.

[N]ITRO MEZCALITA 180ml (Ligero picor y ahumado) \$185

Mezcal, tequila, jarabe de jamaica picoso, ácido cítrico y sal de apio. Servida en un sifón.



MOCTÉLES (Vaso de 360ml)

APARIENCIAS: REMIX JAMAQUINO (Fresco, cítrico y ligero) \$80
Cóctel sin alcohol a base de limonada, tepache de piña, té negro y piloncillo.

APARIENCIAS II: RADIO EDIT LIMÓN (Melaza, dulce y especiado) \$80
Cóctel sin alcohol a base de agua de tamarindo, canela, vino tinto (0° ABV).

APARIENCIAS III: FT. TAMARINDO (Herbal, fresco y aromático) \$80
Cóctel sin alcohol a base de esencia de jamaica, limón, pepino y albahaca.

2:00PM ¡HORA DEL TÉ! (Seco, Dulce y frutal) \$80
Cóctel sin alcohol a base de té negro con avellana, limón y jarabe de fresa.

DIGESTIVOS

CARAJILLO 120ml \$150
Licor 43 y café espresso 2 raíces.

CARAJILLO BAILEYS 120ml \$135
Crema de Baileys, café espresso 2 raíces, bombón flameado y chocolates.

ESPRESSO MARTINI 180ml \$120
Vodka, licor de café, vainilla, café espresso 2 raíces y pastiseta de bourbon.

CARAJILLO CRIOLLO 150ml \$140
Licor 43, licor de maíz, jarabe de canela y café espresso 2 raíces.

CERVEZA (355ml)

Tecate	\$39	XX Lager	\$39	Bohemia Weizen	\$55	Buqui Bichi Banquetera	\$130
Tecate Light	\$39	XX Ambar	\$40	Amstel Ultra	\$55	Buqui Bichi Sahuaripa	\$140
Indio	\$45	Bohemia Clara	\$48	Miller Lite	\$45	Tecate 0.0	\$50
Heineken	\$60	Bohemia Oscura	\$55	Miller Highlife	\$60	Heineken 0.0 <small>250ml</small>	\$50

Michelado 30ml Limón y sal \$20

Chelado 120ml Limón, clamato, salsas negras y Tajín \$35

Michelado Salseado 40ml Limón, sal y salsas negras \$20

Clamato Preparado 360ml Clamato, limón, salsas negras y aceitunas \$80

REFRESCOS Y AGUA (355ml)

Coca Cola	\$40	Agua Natural Ciel <small>600ml</small>	\$30
Coca Cola Light	\$40	Agua Mineral Topo Chico	\$35
Coca Cola Sin Azúcar	\$40	Agua Mineral St Pellegrino <small>250ml</small>	\$45
Fanta	\$40	Agua Mineral Perrier	\$50
Fresca	\$40	Limonada Mineral <small>300ml</small>	\$50
Sprite	\$40	Limonada Natural <small>300ml</small>	\$50

CAFÉ

Espresso <small>60ml</small>	\$55
Espresso Cortado <small>90ml</small>	\$60
Americano <small>250ml</small>	\$55
Capuccino <small>120ml</small>	\$65
Latte <small>120ml</small>	\$65

MEZCAL

	Shot
Unión Joven (<i>Espadín</i>)	\$150
Ojo de Tigre (<i>Espadín</i>)	\$170
Pierde Almas (<i>Espadín</i>)	\$240
Los Danzantes (<i>Espadín</i>)	\$240
Los Danzantes (<i>Pechuga</i>)	\$420
Amarás Joven (<i>Espadín</i>)	\$170
Amarás (<i>Cupreata</i>)	\$200
Montelobos (<i>Espadín</i>)	\$170
Montelobos (<i>Tobalá</i>)	\$310
Montelobos (<i>Ensamble</i>)	\$200
Montelobos (<i>Pechuga</i>)	\$380
Creyente (<i>Espadín</i>)	\$160
Creyente (<i>Tobalá</i>)	\$260
Creyente (<i>Cuishe</i>)	\$200
Los Amantes (<i>Joven</i>)	\$400
Los Amantes (<i>Reposado</i>)	\$450
Los Amantes (<i>Añejo</i>)	\$500
Convite (<i>Espadín Madrecuixe</i>)	\$250
Convite (<i>Ensamble Silvestre</i>)	\$440

CREMAS Y LICORES

	Shot
Baileys	\$110
Amaretto	\$150
Licor 43	\$150
Chartreuse Amarillo	\$230
Chartreuse Verde	\$240
Fernet Branca	\$160
Ancho Reyes	\$130
Aperol	\$120
Zambuca Nero	\$100

El shot de los destilados, cremas y licores es de 45ml e incluye un mezclador de 355ml.

Las botellas son de 750ml a menos que indiquen lo contrario e incluyen 4 mezcladores de 355 ml cada uno.

Producido por: Erick Antonio, Jorge García, Efrén López
Fotografía y Diseño: Alan Estefan
Dirección Ejecutiva: Sandra Vazquez

TEQUILA

	Shot	Botella
Don Julio Blanco	\$155	\$2000
Don Julio Reposado (700ml)	\$180	\$2400
Don Julio Añejo	\$210	\$2950
Don Julio 70 (700ml)	\$230	\$3300
Don Julio 1942	\$630	\$9900
José Cuervo Tradicional (695ml)	\$110	\$1300
José Cuervo Tradicional Plata (695ml)	\$110	\$1300
José Cuervo Reserva de la Familia	\$480	\$7500
Casa Dragones Joven	\$600	\$9500
Maestro Tequilero Dobel Diamante	\$170	\$2200
Maestro Tequilero Reposado (700ml)	\$180	\$1900
1800 Blanco	\$150	\$1500
1800 Reposado	\$160	\$1700
1800 Cristalino	\$210	\$2700
Herradura Ultra	\$210	\$2800
Herradura Plata	\$145	\$1600
Casa Amigos	\$180	\$1900
Cascahuín Blanco	\$175	\$2200

BACANORA

	Shot	Botella
Montaraz	\$130	\$1700
Batuq	\$150	\$1800
Aguamiel	\$170	\$2200
100 Pueblos (1000ml)	\$150	\$1800

VODKA

	Shot	Botella
Smirnoff	\$100	\$1150
Smirnoff Spicy Tamarindo	\$110	\$1350
Absolut Azul	\$110	\$1200
Ketel one	\$135	\$1600
Grey Goose (700ml)	\$190	\$2400
Ciroc (700ml)	\$190	\$2400

WHISKY Y BOURBON

	Shot	Botella
J. W. Etiqueta Negra	\$190	\$2700
J. W. Etiqueta Dorada	\$280	\$3400
J. W. Etiqueta Azul	\$820	\$12500
Buchanans 12	\$180	\$2100
Buchanans 18	\$360	\$5500
Buchanans Masters	\$215	\$2800
Chivas 12	\$170	\$2200
Chivas 18	\$360	\$5000
The Macallan 12	\$320	\$4000
Glennfidich 12	\$250	\$3300
Glennlivet 12	\$230	\$3200
Bulleit Bourbon (700ml)	\$180	\$1600
Jim Beam	\$110	\$1400
Woodford Reserve	\$180	\$1600
Makers Mark	\$130	\$1500
Abasolo	\$145	\$1800

RON

	Shot	Botella
Bacardi Blanco	\$110	\$1500
Zacapa 23	\$210	\$2700
Zacapa Ambar	\$165	\$2100
Zacapa Xo	\$520	\$8000
Capitan Morgan	\$110	\$1300

GINEBRA

	Shot	Botella
Tanqueray London	\$140	\$1600
Tanqueray Rangpur	\$160	\$1950
Tanqueray Flor de Sevilla	\$160	\$1950
Tanqueray Ten	\$195	\$2300
Bombay Sapphire	\$160	\$1600
Hendricks	\$195	\$2600
Beefeater	\$130	\$1400
Diega (950ml)	\$110	\$1100